

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

У двох частинах

Частина 1

8 квітня 2020 р.

Харків
ХДУХТ
2020

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
I-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, проф.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва університету; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погосжих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 19.02.20 р.

Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2020 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Ч. 1. – 282, [XV] с.

ISBN 978-966-405-500-7

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2020

ISBN 978-966-405-500-7

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ

Бондар І.О., гр. ХТІ 6-11

Науковий керівник – канд. техн. наук **А.М. Гереччук**
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

М'ясо та м'ясні продовольчі товари є одними з найважливіших харчових продуктів. Проте, більшість м'ясної продукції, що представлена на ринку, не відповідає рекомендованим нормам збалансованого харчування. Тому, гостро потребує вирішення проблема виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів з широким спектром біологічно активних речовин, які беруть участь у побудові та адекватній регуляції фізіологічних процесів організму людини.

На сьогодні найбільш затребуваними споживачами являються продукти з тонкоподрібненого фаршу, зокрема ковбасні вироби та паштети. М'ясні паштети – це гомогенізовані продукти пастоподібної консистенції на основі м'яса чи субпродуктів з додаванням жировмісної сировини (сала, вершкового масла), пасерованих овочів, молока, солі, смакових і ароматичних речовин.

У результаті аналізу новітніх принципів харчової комбінаторики, обґрунтовано та розроблено рецептуру паштету на основі печінки курячої з додаванням гарбуза мускатного сорту (30%) та ядер волоських горіхів (10%). Даний продукт характеризується значним вмістом білків (13,35%), легкозасвоюваних жирів (13,66%), каротиноїдів (5,62 мг/100 г), харчових волокон (1,54%), мінеральних речовин (1,35%).

Заміна м'ясної сировини на рослинну викликає зміну функціонально-технологічних характеристик продукту. Зокрема встановлено, що значення рН змінилося на 0,10–0,20 од. в лужну сторону. Вологозв'язуюча здатність модельних зразків зменшилася на 1,63%, оскільки зменшилась кількість білків (на 5,31%) порівняно з контролем. Проте, помірне зростання кількості незв'язаної води поміжжує консистенцію паштету. Слід зазначити, що розроблений паштет мав кращу пластичність (на 9,18 см²·г/кг), що покращило здатність до намазування.

У результаті органолептичної оцінки якості встановлено, що розроблений паштет мав кращий зовнішній вигляд, ніжню і однорідну структуру, м'яку, в міру соковиту і мазеподібну консистенцію, привабливий гірчично-золотавий колір, гармонійний смак. Додавання волоських горіхів надало витонченого легкого відтінку смаку.

Стадник Е.А. (Кер. З.І. Кучерук) Використання борошна сої в технології дієтичного бісквітного напівфабрикату	46
Харченко О.В. (Кер. Г.В. Запаренко) Перспективи використання борошна пшениці ваксі в технологіях борошняних виробів	47
Холобцева І.П. (Кер. М.Л. Серік) Обґрунтування технології здобного напівфабрикату функціонального призначення	48
Чабан А.Б., Гріщенко А.В. (Кер. О.В. Макарова) Покращення якості кексів зі шротом льону	49
Шкляєв О.М., Ісакова О.В. (Кер. О.Г. Шидакова-Каменюка) Оцінювання активності ліпаз та ліпоксигеназ насіння чіа.....	50

Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Береза В.В. (Кер. Н.Г. Гринченко) Розробка технології м'ясного хліба з використанням харчових волокон	51
Бойченко Є.В. (Кер. Т.С. Желєва) Критерії вибору харчових інгредієнтів для кріостабілізаційних систем.....	52
Бондар І.О. (Кер. А.М. Гереччук) Розробка рецептури печінкового паштету оздоровчого спрямування	53
Дорожко В.В. (Кер. Г.В. Запаренко) Обґрунтування використання м'яса страуса в технології котлет парових	54
Євченко Ю.І. (Кер. О.Б. Дроменко) Дослідження впливу білкової складової на функціонально-технологічні властивості багатокомпонентних розсольних сумішей	55
Завгородній М.Ю., Кисленко Д.О. (Кер. В.М. Онищенко) Формування якості склеєних натуральних оболонок	56
Інжиянц А.Т. (Кер. М.О. Янчева, О.Б. Дроменко) Теоретичні передумови розробки солильних сумішей	57
Лемзякова Е.Н. (Кер. Н.Г. Гринченко) Характеристика органолептичних показників варено-копчених ковбас із використанням стартових культур.....	58
Махортова Н.В., Тихонова Д.В. (Кер. В.А. Большакова) Удосконалення копчених виробів із м'яса птиці	59
Мирошніченко М.І. (Кер. В.А. Большакова) Обґрунтування технологічних параметрів під час виробництва м'ясних снєків... 60	
Молчанова О.О., Баранік В.С. (Кер. М.О. Янчева) Технологічні аспекти використання методів біотехнологій у технології м'ясних продуктів.....	61
Мороз Д.Д. (Кер. Н.В. Камсуліна) Перспективи використання модифікованих крохмалів у технології м'ясних виробів.....	62